

「農と食」 北の大地から

連載第 201 回

国内で最大規模の放牧養豚を続ける
「エルパソ牧場」の営みから

今から23年前、帯広市内でレストラン「ランチョ・エルパソ」を経営する平林英明さんは、こだわりの豚肉を生産するために10頭ほどの子豚を購入し、放牧養豚を始めた。のちに同じ十勝の幕別町忠類地区に牧場を移転し、30ヘクタールの広大な敷地で生産を続ける。現在は繁殖豚と肥育豚を多数飼育し、複数の豚の親子による共同生活や放牧地での土の掘り返し、泥浴び、配合飼料の不断給餌や飲水…と、豚たちの行動の自由を保証し、アニマルウェルフェア(家畜福祉)の達成度は高い。近年はドイツから放牧に適した希少種の豚を導入し、特色のある牧場づくりもめざす。10月末、久しぶりに「エルパソ牧場」を訪ね、創業者の平林さんから現在までの歩みや今後の課題などを聞いた。



▲「エルパソ牧場」の冬。豚たちは雪の中を闊歩し、体を寄せ合って暖をとる(提供:同牧場)

◀ドイツから放牧に適した希少種の豚を導入。来年には全頭入れ替わる見込みだ

最後に家畜として命を頂戴して も生きていく間は動物の幸せを保証

母豚と子豚たちが「長屋生活」
品種・飼い方・飼料に工夫も

幕別町忠類の山あいに広がる総面積30ヘクタールの「エルパソ牧場」は、国内では最大規模の放牧養豚場だ。帯広市内から移転して10年の歳月が流れ、現在は30頭の繁殖豚と8百頭ほどの肥育豚を飼育する。離乳までの4週間、4頭の親豚と

40頭ほどの赤ちゃん豚と一緒に暮らす。いわば4家族の同居である。子どもたちは親豚の乳と粉ミルク、水を飲んで育つ。

「豚たちが自分の意志で食べて、飲んで、寝ることを重点にして飼っています。子豚は、他のお母さんのオツパイも飲むし、自由なんだ。昔の長屋生活のような感じで共存しています。よそにはない光景だから、

僕は多くの人に見せたかったんだ」

と、飲食店や豚肉の加工施設などを経営するかたわら、20年間にわたる放牧養豚を続けてきた、(株)エルパソ会長の平林英明さん(1945年、帯広市生まれ)が力を込める。既成概念に囚われた人たちからは、「よその母豚と一緒に飼うと喧嘩する」「このオツパイは、この子が吸うと決まっている」などと指摘されたが、

そんなことはないという。

5年前、より放牧に適した希少種の「シュヴェービッシュ・ハル豚」を6頭、ドイツから導入した(後述)。少しづつ増やし、来年中には全頭この品種にする計画だ。「特色のある放牧養豚を実現するには『品種』と『飼い方』が大切で、次に『与える飼料の中身』がくる」というのが平林さんの持論である。この3

つを変えると、他の養豚家とは違ったこだわりの豚肉が生産できるのだという。

飲食店や豚肉の加工を続けて23年前に「どろぶた」の放牧へ

平林さんは畑作農家の3男として生まれ、帯広市内の高校を卒業。2年間の航空自衛隊での勤務や、父が営む養鶏業の手伝いを経て、69年に国際農友会の実習生として渡米した経歴の持ち主だ。

帰国後の73年、レストラン「ランチョ・エルパソ」を開店した。

「農業をやるつもりでしたが、親父がやっていた2千羽ほどのケージ養鶏では、経済的に儲かる仕事にはなりません。帯広には、米国で体験したような皿盛りのソーセージやハンバーグなどの食文化が普及しているから、その分野で事業をしようと考えたんですよ」

そのころ、自家製のソーセージを買い求める風潮が強まっていた。平林さんは米国時代、自給自足の暮らしを守ってきた、「アーミッシュ」と呼ばれるキリスト教徒が多く住むペンシルベニア州で、自家製ソーセージ作りを目にしたことがある。

当時を思い起こし、70年代後半から80年代にかけてソーセージや生ハムの工場を開設。デパートの物産展などの売り上げが伸び、飲食業のかたわら販売する日々が続く。

やがて、似たような業者が増えてくる。「手作りの基本は原料肉へのこだわり」と考え、要望に応じてくれるところを探すが、そんな業者はいなかった。ならば自分でやるしかない――。

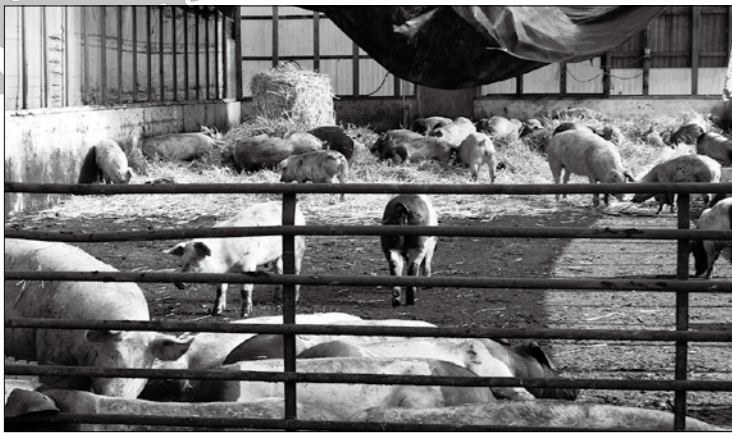
「競争の中で放牧までやれば(豚肉製品の)差別化ができる、と思ったんですよ(平林さん)」

2000年、帯広市内で放牧養豚を始めた。体重90キロ前後の豚を10頭ほど購入し、かつての馬の放牧場で飼育。道内での放牧養豚の草分けである。泥だらけになりながら育つから「どろぶた」と命名し、自社ブランドにしてきた。

飼育頭数が増え、2013年に旧忠類村にある公共牧場の跡地を借りて移転準備を始め、翌年には放牧場が完成した(注)今年、町から土地を購入。小高い山が4つある広大な牧場である。敷地内に生ハムの工房も新設した。今では、自然交配から出産、育成、出荷までの一貫生産



生まれた子豚は離乳するまでの4週間、別の母親も含めた4頭とその子どもたちと一緒に暮らす。日本の他の養豚場では見られない光景で、アニマルウェルフェア(家畜福祉)の達成度が高い



離乳後の豚は敷き藁がふんだんに入った育成舎に移され、放牧を待つ

「生産者にとって一番大変なのは流通・販売であり、普及させるには両者をつなぐことが大切です。日本には放牧豚の生産者は少なく、AWの改善を一生懸命にやると負担がかかるので、生産者が報われるようにしてほしい。それには、小さな生産と消費をつなげばいい。生産者の意識を高める意味でも、放牧豚協会の

記事に感銘を受けた平林さんは何度も同国に赴き、現地の生産組合などに「ドイツと同じような気候の北海道でも飼ってみたい」との思いを伝え、日独両政府にも働きかけた。そして18年秋、雄2頭、雌4頭のハル豚が牧場に到着。それから5年、従来の「ケンボロー種」の豚から「ハル豚」への転換が進行中だ。

見通しが立ってきたという。「特色のある放牧養豚には『品種』と『飼い方』が大切であり、その次に飼料となります。今与えているのは市販の配合飼料が中心。自家配合飼料への転換を何度も試しましたが、どうしてもデンブン粕が中心になって肥育効率が悪い。他に地元産の長イモなども食べさせています」といった、飼料をめぐる課題も抱える。牧場の周囲に自生するイタドリを食べさせたり、クルミを植えて実を与えるなどの試みも続けてきた。

小さな生産者と消費者をつなぐAWの普及に向けた団体が必要

アニマルウェルフェア(AW)団体のメンバーでもある平林さんは、これまでの経験を踏まえ、今後の普及に向けてこう提案する。

「生産者にとつて一番大変なのは流通・販売であり、普及させるには両者をつなぐことが大切です。日本には放牧豚の生産者は少なく、AWの改善を一生懸命にやると負担がかかるので、生産者が報われるようにしてほしい。それには、小さな生産と消費をつなげばいい。生産者の意識を高める意味でも、放牧豚協会の

残りの人生は環境整備に奔走 世代交代を図って次の展開へ

放牧養豚を始めてから23年の歳月が流れ、飲食店の経営や加工品の製造は軌道に乗り、希少種の導入による牧場づくりの基盤はできた。レストランの開業から半世紀、自身が80代になる日もそう遠くない。

今年9月、従業員として(株)エルパソを支えてきた松葉孝浩さん(1990年、埼玉県生まれ)が代表取締役役に就任した。新社長は2016年

「特色のある放牧養豚には『品種』と『飼い方』が大切であり、その次に飼料となります。今与えているのは市販の配合飼料が中心。自家配合飼料への転換を何度も試しましたが、どうしてもデンブン粕が中心になって肥育効率が悪い。他に地元産の長イモなども食べさせています」といった、飼料をめぐる課題も抱える。牧場の周囲に自生するイタドリを食べさせたり、クルミを植えて実を与えるなどの試みも続けてきた。

小さな生産者と消費者をつなぐAWの普及に向けた団体が必要

アニマルウェルフェア(AW)団体のメンバーでもある平林さんは、これまでの経験を踏まえ、今後の普及に向けてこう提案する。

「生産者にとつて一番大変なのは流通・販売であり、普及させるには両者をつなぐことが大切です。日本には放牧豚の生産者は少なく、AWの改善を一生懸命にやると負担がかかるので、生産者が報われるようにしてほしい。それには、小さな生産と消費をつなげばいい。生産者の意識を高める意味でも、放牧豚協会の

残りの人生は環境整備に奔走 世代交代を図って次の展開へ

放牧養豚を始めてから23年の歳月が流れ、飲食店の経営や加工品の製造は軌道に乗り、希少種の導入による牧場づくりの基盤はできた。レストランの開業から半世紀、自身が80代になる日もそう遠くない。

今年9月、従業員として(株)エルパソを支えてきた松葉孝浩さん(1990年、埼玉県生まれ)が代表取締役役に就任した。新社長は2016年



創設者の平林英明さん。若手に社長業を引き継ぎ、今後は牧場の環境・景観整備に力を注ぐ

の体制が整った。エルパソ牧場では、生後8カ月まで肥育(全国平均は5・5〜6カ月)し、160キロ前後になると屠場に送る。以前は月に百頭ほど出荷していたが、コロナ禍の影響で頭数はやや低迷している。「どろぶた」の販路で一番多いのは調理師の判断で豚肉に価値を付けられるレストラン関係。そして、ホテルや品質の違いを使い分けてくれる卸問屋、味の違いが分かる挽き肉の加工業者が続く。全体の7割を精肉での出荷が占めており、残りは自社で利用するという。

豚たちの行動の自由を保証 達成度が高いウェルフェア アニマルウェルフェア(家畜福祉)の基本的な定義は、「それぞれの動物の習性や生息、生理を理解し、誕生から最終的な死を迎えるまでの過程において、ストレスから自由で、行動要求を満たされた健康的な生活ができる状態」にあること。畜産動物の利用そのものは容認される。エルパソ牧場では、冒頭で紹介した複数の豚の親子による共同生活、放牧地での土の掘り返しや泥浴び、配合飼料(大麦、大豆粕、トウモロ

コシなどの不飽和脂肪酸、自由な飲水とウェルフェアの達成度は高い。それでも最後は殺して食べることになる。平林さんはこう話す。「僕らがいけないと、家畜は生命として誕生できません。『この豚は何カ月になったら殺す』と決めなかったら世の中に出さない。それは家畜の宿命なんです。だから、豚が生きている間は幸せであればいい。人間が決めた期間は動物が動物らしく、自分の意志で行動できるようにすること。を最大限に保証しています。生産性のために餌をあげているから、約束として肉で返してもらおう。短い期間でも喜んでくれる生活ができれば、豚たちも『生きて良かった』と思うんじゃないかな」



身繕いや体温調節のため「泥浴び」を好む豚たち

ドイツから希少種の豚を導入 特色のある放牧養豚を実現へ 平林さんは放牧養豚を続ける中で、「どうすればごだわりの豚をつくれるのか」「欧米で育種された既存の豚との違いをどうするか」と模索していた。今から10年ほど前、ドイツ在住のルドルフ・ビューラー氏が、放牧に適した「シュヴェービッシュ・ハル

豚」を育てているという雑誌の記事を目にする。欧州でも狭い畜舎内で密飼いする方式が定着する中、19世紀に生みだされたハル種の豚が減っていることを知り、ビューラー氏は「昔の放牧養豚の風景を取り戻したい」と考え、飼育農家を集めて再興させたのだという。「草を食べる習慣があるハル豚は放牧に適し、肉にはオレイン酸(注)不飽和脂肪酸のひとつ)の含有率が高く、うま味成分も多い。しかしドイツでは、飼育期間が長い、子豚の数が少なく離乳に30〜40日かかる、年間出産数も少ないなどを理由に減り続け、希少種になっていました」



「(株)エルパソ」新社長の松葉孝浩さん(左端・2016年の「北大マルシェ」で)

に入社し、昨年秋までの2年間を千葉県いすみ市の地域おこし協力隊員として勤務した経験を持つ。牧場の方は3人のスタッフが切り盛りする。会長職の平林さんはあと2年ほど、重機を使った牧道や柵の補修や周囲の草刈りなどの環境整備に携わり、「シュヴェービッシュ・ハル豚」の牧場づくりに奔走するという。

短い期間だが豚たちが自由に暮らす理想の牧場を実現すべく、平林さんとスタッフたちの営みが続く。

HP: <https://elpaso.jp/>
0155・34・3493
0155・34・3493

※筆者のHP「滝川康治の見聞録」<https://takikawa-essay.com/> に本シリーズの過去記事を収録しています。ご参照ください。